



SERVICES

FOIRES AUX VINS

Nos outils pour repérer et déguster les bonnes bouteilles

Crus, cépages, appellations... Afin de vous aider à vous y retrouver, voici une sélection de sites et applis dédiés.

Septembre? Un mois maudit! La fin des beaux jours, le barbecue qui retrouve le chemin du garage et vous celui du bureau, les impôts et les feuilles qui tombent... Heureusement, il y a les foires aux vins. Un sympathique rendez-vous qui s'étale, selon les enseignes, de début septembre à mi-octobre. Sauf qu'il faut avoir un minimum de connaissances pour dénicher les meilleures affaires parmi les milliers de références proposées par les E. Leclerc, Carrefour et consorts. Certes, les récents millésimes que vous trouverez cette année en rayon sont plutôt bons (2012, et surtout 2011), et il reste encore un peu des excellents 2010 et 2009.

Les étiquettes des bouteilles de vin sont, pour le commun des mortels, à peu près aussi lisibles qu'un parchemin écrit en araméen: premier ou deuxième cru, signature (ou non) d'un vigneron, cépage, appellation... Sans parler des prix (qui ont tendance à augmenter). Mais ça, c'était avant l'avènement des outils numériques. Logiciels et applis se proposent aujourd'hui d'accompagner les amoureux de la dive bouteille, novices ou avertis, afin de profiter à fond de ces foires aux vins. Suivez le sommelier!

FOTOLIA

Débutant Pour apprendre les bases avant d'acheter

Avant de vous précipiter dans votre hypermarché, voici les deux meilleures applis pour affûter vos connaissances et vous éviter de découvrir – dans quelques mois ou quelques années – que votre superaffaire était en fait... une méchante piquette. D'abord Vins & Millésimes, édité par le guide Hachette des Vins, numéro un de son secteur. Cette appli propose des fiches précises par appellation, des



LE TOP DES FOIRES AUX VINS SUR INTERNET



LAVINIA

Château Le Puy 2011

Bordeaux
(côtes-de-francs)
17,80 €

Chapoutier
Les Mûres 2011
Rhône (Saint-Joseph)
20,64 €

Domaine
Saint-Nicolas
Fief Dôme 2013
Loire (fiefs vendéens)
14,30 €

Nicolas Testard
Le Lapin 2013
Beaujolais
(beaujolais-villages)
9,90 €



WINE & CO

Château Fourcas Hosten 2011

Bordeaux (Listrac)
12,90 €

Clos Sorian 2012
Languedoc
(Collines de la Moure)
6,90 €

Château
Lagrange 2011
Bordeaux (Saint-Julien)
34 €

Domaine Gilles
Robin Crozes-
Hermitage 2012
Rhône
(terroir des chassis)
12,90 €



VINATIS

Le Blanc Mas des Chimères 2012

Languedoc (Salagou)
8,40 €

Château
Montus 2006
Sud-Ouest (madiran)
39,99 € (magnum)

Domaine Ferret
Pouilly-Fuissé
2008
Bourgogne (pouilly-fuissé)
17,50 €

Domaine
Chanson Clos des
Marconnets 2008
Bourgogne
(beaune 1^{er} cru)
23,90 €



VIN MALIN

Le Rocher des violettes 2012

Loire (Montlouis
touche mitaine)
12,50 €

Domaine du Vieux
Télégraphe
Télégramme 2011
Rhône
(châteauneuf-du-pape)
22,50 €

Louis Michel
Chablis Montée de
Tonnerre 2012
Bourgogne (chablis 1^{er} cru)
20,50 €

Château Malartic-
Lagravière 2008
Bordeaux
(Pessac-Léognan)
33,50 €

Lors de ces foires, les grandes surfaces deviennent de vraies cavernes d'Ali Baba

cotations de millésimes depuis 1945, des éclairages sur les meilleurs vins, etc. Moins axée culture universelle, Gault & Millau Vins (sur iTunes) est l'appli des concurrents. Elle permet d'accéder à des infos fort utiles sur les célèbres "coups de cœur" de l'année au moment du rush de septembre. Pour aller plus loin, le portail de La Revue du vin de France (Larvf.com, en accès libre), magazine d'amateurs aguerris, propose plusieurs rubriques simples d'accès (comme s'initier au vin) ainsi que de nombreuses vidéos sur le secteur.

- Vins & Millésimes (gratuit sur iOS et Android)
<http://bit.ly/1r0tFw0>
- Gault & Millau Vins (gratuit sur iOS)
<http://bit.ly/1we4Zfs>
- La Revue du vin de France
<http://bit.ly/1mnYW1f>

Pour lire sur les bouteilles comme dans un livre

Vivino, la plus simple et la plus populaire des applications dédiées au vin, est disponible en français depuis début 2014. Il suffit de scanner n'importe quelle étiquette pour accéder directement à une gigantesque base d'informations (prix moyen, cépages, domaines, région, etc.). Une arme fatale en cas d'urgence. En particulier au moment des foires aux vins, alors qu'il faut choisir parmi les centaines de bouteilles proposées par les hypermarchés. Vivino a été lancé en 2012 par deux Danois désireux de créer la première oenothèque mondiale numérique destinée aux néophytes. Avec 3,5 millions de références, dont un million de vins français, cette appli devrait rapidement devenir votre meilleure amie. Des utilisateurs signalent toutefois que le foisonnement des étiquettes (notamment en France) interdit à cet outil d'espérer recenser un jour l'intégralité de l'offre. Malgré cela, au restaurant, chez le caviste ou encore

chez des amis, Vivino reconnaît en moyenne une cuvée sur deux. Ce qui n'est déjà pas si mal!

- Vivino (gratuit sur iOS, Android et Windows)
<http://bit.ly/WFZiuc>

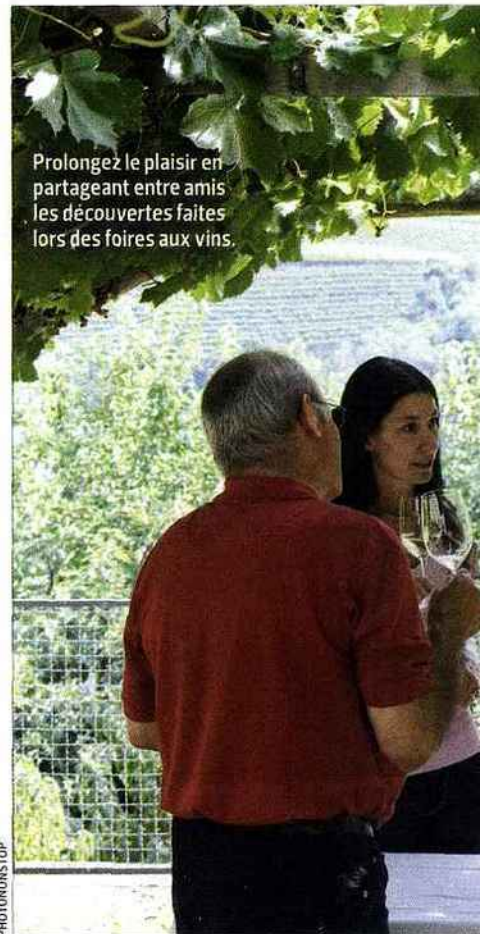
Amateur Pour réaliser des accords mets-vins détonants

Si vous êtes déjà un pratiquant des belles cuvées, la recherche de l'harmonie parfaite entre la table et la bouteille est pour vous une priorité. Sachez qu'elle peut dorénavant se faire en mode digital. Si vous n'êtes pas trop regardant sur le design, courez vous connecter au blog du jeune sommelier Emmanuel Delmas (Sommelier-vins.com). Vous y trouverez de très nombreuses combinaisons toujours étonnantes et réussies : un lapin servi avec du bergerac blanc de cinq ans, par exemple. Mais là encore, ce sont les applis récentes qui s'avèrent les plus pratiques, car on peut les utiliser en situation (au restaurant, chez le caviste...). La plus riche ? Un mets & un vin, édité par Toutlevin.com, avec ses 10 000 accords. De quoi pousser très loin les expérimentations. La nouvelle version lancée en janvier s'avère particulièrement fluide et ergonomique. L'appli QBQM (Que Boire ? que Manger ?) propose, en plus de tels accords, un accès à une belle base de recettes de cuisine.

- Blog d'Emmanuel Delmas, Sommelier Vins
<http://bit.ly/1pwwdhw>
- Un mets & un vin (gratuit sur iOS et Android)
<http://bit.ly/1rPFqD9>
- QBQM (gratuit sur iOS et Android)
<http://bit.ly/Zaghq8>

Pour gérer sa cave du bout des doigts

L'autre obsession de l'amateur de bonnes bouteilles consiste à optimiser la gestion de sa cave pour n'être jamais pris au dépourvu. Bien sûr, on peut opter pour un bon vieux tableau Excel. Ce qui, non seulement prend un temps fou, mais se révèle aussi peu pratique à l'usage. Avec le logiciel (gratuit) Open Cellar, cela devient presque un jeu. L'interface, très claire et intuitive,



Prolongez le plaisir en partageant entre amis les découvertes faites lors des foires aux vins.

PHOTO: JONAS TOP

sert à créer en quelques minutes des fiches pour vos vins à partir d'une base contenant 800 appellations et 400 cépages. Puis à gérer vos achats de bouteilles, leur emplacement dans un casier virtuel ou encore vos impressions sur la dégustation du vin. Bonne nouvelle : ce logiciel va se transformer en appli dans les semaines qui viennent. Celle-ci, baptisée pour l'occasion Ploc, sera vendue entre 2 et 3 euros. Au menu : toujours une gestion dynamique de vos trésors, mais couplée avec un embryon de réseau social (Observatoire, actuellement en préparation) partageant infos et astuces. Si vous préférez une appli gratuite, Ma Cave Free est un bon outil de base, certes un peu moins élaboré que Ploc, mais capable de gérer les stocks, de noter les bouteilles, de décrire le vin, ou encore d'indiquer un temps de garde.

- Open Cellar (logiciel gratuit)
<http://bit.ly/Za3tjB>



- ▶ Ploc (de 2 à 3 € sur iOS, Android et Windows), disponible d'ici à la fin de l'année
- ▶ Ma Cave Free (gratuit sur Android), <http://bit.ly/1BfFYDP>

Confirmé Pour dénicher des perles rares

Tous les connaisseurs dignes de ce nom savent bien que les foires de grandes surfaces sont de véritables cavernes d'Ali Baba. Et qu'ils pourront y dénicher des grands crus bien cotés dans le monde entier. Mais il est difficile, même pour les plus experts, de tous les connaître. Si vous voulez tenir votre rang, vous aurez besoin de l'annuaire mondial de cotation en ligne Winesearcher (venu de Nouvelle-Zélande, mais disponible en français). Il s'agit d'un portail payant, qui se double d'une version gratuite déjà fort complète : en tapant le nom d'à peu près n'importe quel vin de nos coteaux, le site in-

dex les prix pratiqués par des centaines de milliers de cavistes de part le monde afin d'obtenir une cote, c'est-à-dire la valeur moyenne à la vente d'une bouteille. Hyperpratique pour juger des réelles "soldes" des foires aux vins. Exemple : cette année, vous repérez un Croix de Beaucaillou 2011 à 29,65 euros chez Auchan, et à 41 euros sur le site Vintageandco, soit 38 % de différence ! Un coup de Winesearcher et vous apprendrez que le prix moyen d'échange de ce bordeaux tourne autour des 35 à 37 euros. Légèrement moins complet, le site français Idealwine, la référence des ventes d'enchères en ligne, vous sera également d'un précieux secours. D'autant que l'inscription est gratuite ! Vous aurez accès à la cote de plusieurs milliers de grands crus (vins de garde), vous pourrez être alerté si une de ces bouteilles que vous convoitez depuis si longtemps est en vente quelque part,

ou encore vous serez informé de la valeur de vos meilleures pièces, etc.

- ▶ Winesearcher (30 €/an pour la version pro) <http://bit.ly/1jynCFv>
- ▶ Idealwine (gratuit), <http://bit.ly/WF7Wcr>

Pour soutenir des projets de vigneron

Passionné qui souhaitez vous investir dans la communauté des amoureux du vin, vous pouvez trouver l'âme sœur sur un site de rencontre dédié (Vinealove.com). Ou bien contribuer à un site de financement participatif français (Fundovino.com) en misant un peu d'argent sur de belles aventures. Comme celle de ce vigneron bio qui a besoin de 7500 euros pour acheter une cuve ovoïdale et produire une cuvée spéciale de châteauneuf-du-pape. À la clé : quelques bouteilles, une dégustation, et des liens indéfectibles avec ces professionnels.

- ▶ Fundovino, <http://bit.ly/1Cxiewa>

BRUNO BATISSE

Assouvir sa passion du vin partout et toute l'année

Amateurs éclairés, acheteurs bien informés ou passionnés de grands crus, vous pouvez devenir de vrais experts. Avec du temps... et de l'argent.

Passer un vrai diplôme d'œnologue

Vous en avez toujours rêvé, mais vous n'avez jamais trouvé l'occasion de devenir un de ces spécialistes qui reconnaissent un millésime les yeux fermés. Il existe une solution, mais elle est réservée aux personnes qui comprennent un tant soit peu l'anglais et sont déjà dotées d'une solide culture en ce domaine. Deux conditions pour profiter pleinement de Winefolly.com, le plus célèbre site en langue anglaise de culture générale bachique. Schémas, graphiques et explications limpides vous initieront en quelques heures à des questions aussi variées que la vinification des rosés, l'histoire

mondiale du vignoble ou encore les mystères du goût. Vous pourrez ainsi impressionner vos convives avec vos connaissances. Ou, si vous êtes plus téméraire, passer un niveau de diplôme anglo-saxon d'expert en vin en ligne, sur Wsetglobal.com, le site du très réputé WSET (Wine & Spirit Education Trust). So chic !

Trouver les meilleurs plans d'œnotourisme du moment

Winepassport.fr (partenaire de Gault & Millau) organise des minivoyages sur mesure dans toute l'Europe viticole. Pour moins de 1000 €, ce site vous envoie, par exemple, découvrir à deux, pendant trois jours, les secrets de la Rioja espagnole. Vous avez le choix parmi des dizaines de voyages en France, en Italie, en Hongrie ou au Portugal. Vinotrip.com, ou encore Mon-vigneron.com, proposent le même type de prestations.